REVUE DE VITICULTURE

CLASSEMENT DES VINS DE SAINT-EMILION (1)

Chapitre III

Classification

Reportons-nous à ce que je disais dans l'Avant-Propos de cette étude.

Dans certains pays, en Bourgogne par exemple, elle se limite au deuxième terme de notre analyse. Pour Chablis, un arrêt de la Cour de Dijon auquel nous nous référerons plusieurs fois dans cette étude, a classifié les vins de Chablis en terroirs différents et c'est ainsi que nous trouvons les termes de Grand-Chablis, Chablis-Village, Bourgogne-Chablis, etc...

En Gironde, la classification poussée jusqu'au troisième terme de l'analyse a abouti à la désignation de quatre châteaux girondins comme premiers crus classés, de quelques seconds crus nommément désignés, de crus bourgeois, etc., etc...

Il faut se demander si cette opération de classification est utile.

A cette question, je répondrai personnellement que oui.

La question a son importance car il est des esprits, ma foi fort distingués, qui prétendent qu'à l'heure actuelle les lois de délimitation et la classification girondine ont porté plus de tort à nos vins de Bordeaux qu'elles ne leur ont donné d'avantages.

Je pense que la classification est utile, quand ce ne serait que par esprit de méthode, pour servir de guide, de mémento, à des négociants étrangers ou peu renseignés, enfin comme moyen général d'éducation du public et pour la confiance qu'elle peut lui donner sur les valeurs diverses des produits offerts.

Sans doute, comme toute œuvre humaine, a-t-elle un certain quantum d'incertitude, mais devant les besoins nouveaux de notre économie rurale, de disciplines nouvelles, il ne faut pas hésiter.

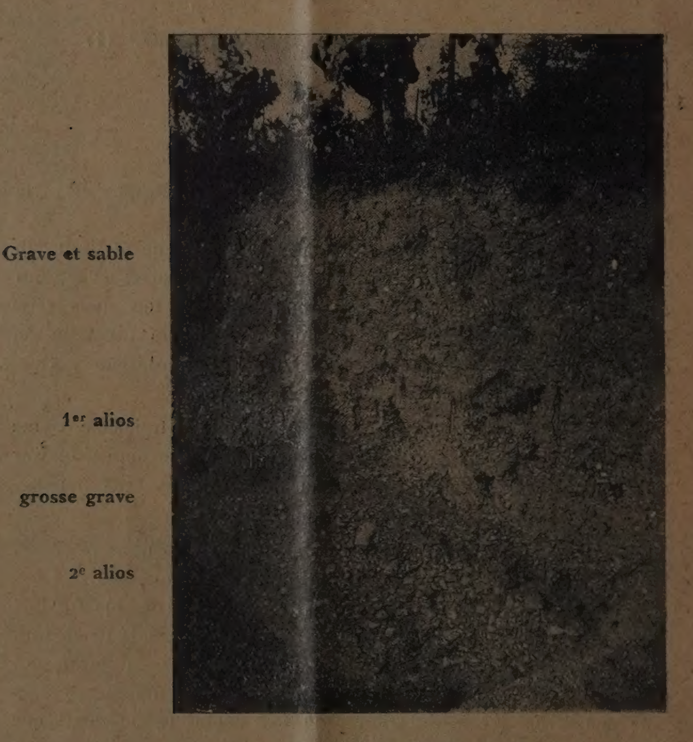
Je dois dire que jusqu'ici, à part la classification de 1855 dont je vais vous parler, seul un éditeur de Bordeaux, Féret, avait tenté de faire quelque chose dans ce sens.

Il a fait paraître dix éditions successives d'un ouvrage qui, sans doute payé par des souscriptions et rempli de notices dithyram-

(1) Voir *Revue*, Nos 2097, 2100, 2134 et 2140, pages 169, 197, 327 et 5.

biques, n'avait qu'une valeur relative. Mais il a eu au moins le mérite d'exister là où il n'y avait rien d'autre.

Je soutiens qu'il faut actuellement reprendre toute cette question de classification sur des bases nouvelles qu'exige impérieusement le mouvement coopératif naissant en Gironde.



Graves de Château Figeac

En effet, tout fondateur de coopérative, dans un cru de vins fins, se trouvera tout de suite aux prises avec des difficultés nées des valeurs différentes qu'auront les apports des adhérents.

Si ceux-ci ne sont pas d'accord pour ne faire qu'un vin moyen, mais cherchent, au contraire, à tirer de leurs vignobles la quintessence de qualité, ils devront établir un barème de ces valeurs qui donnera à chacun un coefficient spécial.

Qu'est-ce que cette opération si ce n'est une classification individuelle ?

Il est donc indispensable devant l'urgence de ce mouvement de création de caves coopératives, d'entreprendre la classification des

vins en Gironde, là où elle n'existe pas déjà, comme en Médoc et à Sauternes.

En effet, depuis que la vente des vins de crus s'est développée de 1900 à 1924 environ de la manière qu'on sait, et en l'absence de toute classification officielle, chaque propriétaire du Saint-Emilionnais s'est affublé sans plus de façon du titre « Premier cru de Saint-Emilion ». Et qui eût pu s'y opposer ? Il eût fallu pour cela quelque chose de légal et d'officiel qui n'existait pas. Les propriétaires d'ambition modeste se contentaient de vendre au prix de « grands ordinaires » des vins dont, pour la plupart, ils ignoraient le parti que le commerce en tirait ensuite.

Ce n'est qu'au fur et à mesure que les vins de Saint-Emilion furent estimés par la clientèle allemande surtout après 1872, que les propriétaires comprirent l'importance de la publicité dont les règles naissaient.

Un éditeur de Bordeaux, Féret, publiait déjà depuis 1850 sous la signature de « Cocks » un manuel intitulé depuis « Bordeaux et ses vins » où il donnait au public, avec quelques descriptions locales, la liste des principaux propriétaires classés par l'auteur suivant leur mérite.

L'absence de toute classification officielle rendait évidemment cette entreprise commerciale un peu imparfaite.

Il faut lui rendre, cependant, cette justice qu'elle a été la seule tentative pour mettre un peu d'ordre là où n'y avait rien. Ce travail est donc le seul qui ait été entrepris sur la matière. Il est cité dans des sens divers dans tous les procès qui ont été intentés sur les appellations d'origine.

J'ai eu la bonne fortune d'en feuilleter chez l'éditeur, à Bordeaux, les dix éditions consécutives.

Je ne noterai ici que ce qui a trait à Saint-Emilion...

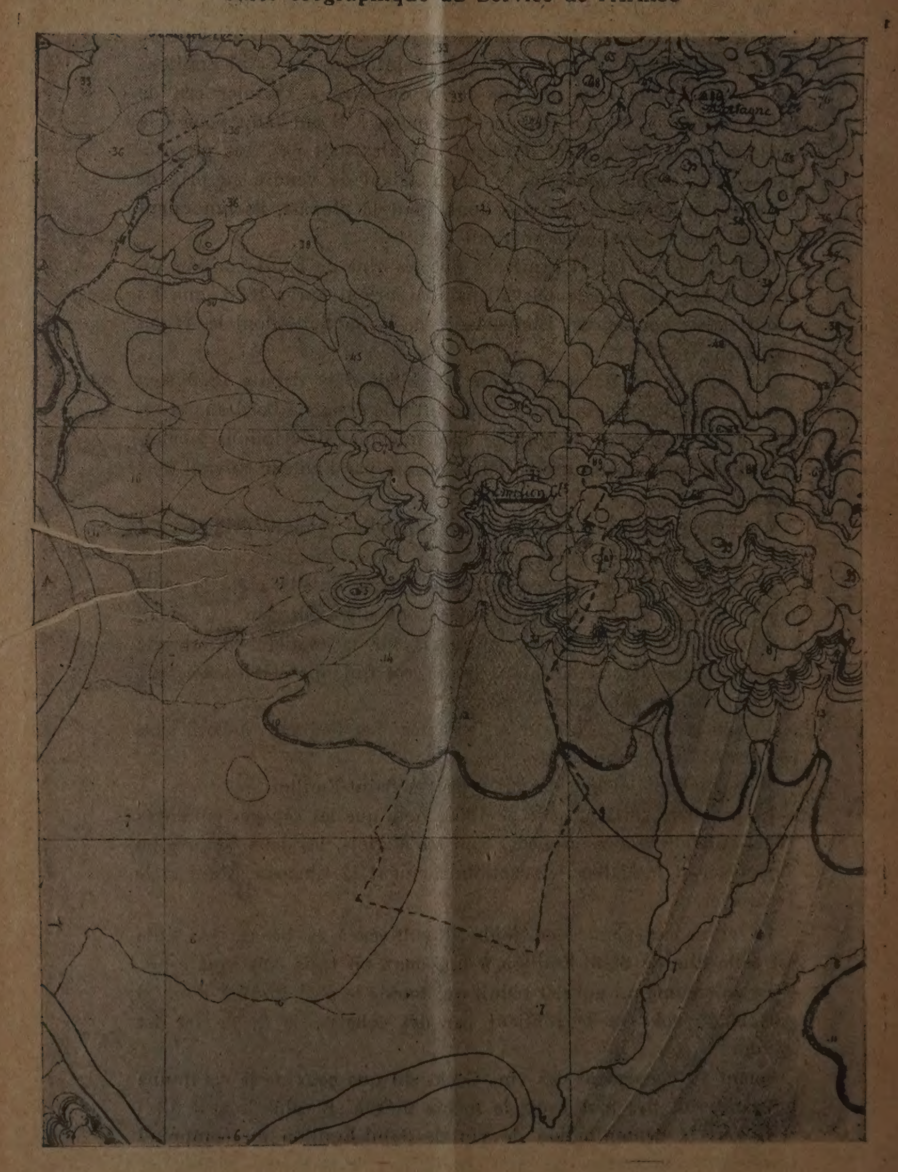
La première édition, celle de 1850, note que les cépages employés (bien entendu francs de pieds) sont les Merlots, les deux Vidures ou Bouchets, et le Malbec. Exceptionnellement la Chalosse Noire et le Teinturier.

La vigne est plantée en foule et cultivée à la bêche. La taille est celle dite de Saint-Emilion à un, deux ou trois côts sans astes. C'est en somme un gobelet réduit qui monte le pied jusqu'à 1 m. 50 parfois du sol. On le soutient par des échalas, le fil de fer est inconnu.

Quant au classement des vins Cocks dit que ceux de la commune ne paraissent pas tous avoir le même mérite. Et plus loin il dit :

« Sous la dénomination de vin de Saint-Emilion on comprend ceux des communes de Saint-Emilion, Saint-Martin-de-Mazerat, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Pomerol, Néac, Saint-Georges, Montagne. » Il

Carte orographique du Service de l'Armée



La cote 10

ajoute même à leur suite : Lussac, Puisseguin, Saint-Magne et Castillon ! En quoi il commet, même pour l'époque, une erreur manifeste qu'il semble bien d'ailleurs avoir reconnue puisque dans l'édition suivante il ne la commet plus.

Il dit, toujours en 1850, qu'il y a deux classes de vins d'après une liste de Lecoutre de Beaudais en 1841 et note :

37 crus de première classe,

21 crus de seconde classe,

et il en ajoute 6 à 7 qu'il désigne sous le nom de « Sables de Saint-Emilion ».

L'édition de 1868 en reproduisant la description de Saint-Emilion et de ses crus introduit le mot de Saint-Emilionnais. Disons tout de suite qu'il semble que ce terme soit né dans l'esprit pédagogique de Coks et Ferret, car il ne subsistera que jusqu'en 1925 où un arrêt de la Cour de Bordeaux en interdira purement et simplement l'usage. Nous dirons plus loin que c'est dommage !

Dans cette même édition, les auteurs racontent l'octroi par Edouard Ier d'Angleterre en 1289, des droits de juridiction à la commune de Saint-Emilion sur ses cinq sœurs. Cette liste ne comprend donc point Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens ni Vignonet. Les auteurs font une description très sommaire de la géologie du pays. Ils notent l'apparition de la charrue dans la culture de la vigne, celle de la taille Guyot et du fil de fer. Les cépages sont toujours les mêmes. Ils parlent de la nouvelle méthode d'égrappage et publient pour la première fois l'opinion de *V. Rendu sur les vins de Saint-Emilion, « la plus haute expression des vins de côte »*, expression qui répétée et recopiée à l'envi semble avoir pour toujours fixé l'opinion publique. Ils ajoutent que les vins sont généralement rangés en trois classes.

« Nous avons consulté une grande quantité de propriétaires et de négociants du pays et aujourd'hui nous le donnons (le Féret) non pas comme un document officiel, mais comme le résultat de longues et consciencieuses recherches. »

Mais le succès de la première édition ayant entraîné des souscripteurs nouveaux, la liste des premiers crus passe de 37 à 44, en y comprenant Figeac et le Cheval-Blanc pour les graves de Saint-Emilion et deux premiers crus à Saint-Christophe. Les seconds crus passent de 21 à 43.

Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Hippolyte, Saint-Etienne-de-Lisse y apparaissent avec une liste de deuxièmes et troisièmes crus. Sauf les deux crus de La Barde et de Sarpes à Saint-Christophe, la pudeur retient encore les cinq sœurs de Saint-Emilion d'enfanter des premiers crus.

Quant à Saint-Sulpice-de-Faleyrens les auteurs disent : « Il résulte de cette différence dans la nature du sol que la commune de Saint-

Sulpice-de-Faleyrens produit deux natures de vins bien distinctes : le vin de sable acheté par le commerce sous le nom de « sables Saint-Emilion » et les vins de palus très inférieurs... On ne trouve que trois chais produisant des vins dits « Sables Saint-Emilion ». Ce sont ceux de Lescours, Monbousquet, Le Castelot.

L'édition de 1874 porte 42 premiers crus. Saint-Pey-d'Armens y fait son apparition dans le Saint-Emilionnais, et pourquoi cela ? Les auteurs étendent leur création du Saint-Emilionnais à Libourne, Pomerol, Néac, Saint-Georges, Montagne, Puisseguin, Parsac, Monbadon, Saint-Cibard, Saint-Philippe-d'Aiguille, Gardegan, Saint-Genès et Sainte-Colombe !

Dans l'édition de 1881 apparaissent quelques crus que les auteurs classent comme intermédiaires entre les premiers et les deuxièmes.

Dans celle de 1886 les listes de chaque classe de crus s'allongent.

Dans celles de 1897, même constatations. Les vieux clichés des éditions précédentes sur la culture à la main, etc., y sont reproduits. Par contre on y cherche en vain la notation de la crise phylloxérique et de la reconstitution du vignoble.

Mais les premiers crus sont passés à 58. Les intermédiaires à 11. Il y a 50 seconds crus, 8 premiers crus de graves, 21 seconds crus de graves.

Dans Saint-Christophe, Saint-Laurent mêmes remarques. Enfin, enhardie par ses voisines, Sainte-Terre — pourquoi pas ! — fait son apparition dans la famille agrandie.

La neuvième édition, celle de 1922, porte les premiers crus à 79, les intermédiaires à 25, les deuxièmes à 160, etc...

La dixième édition, celle de 1929, parle toujours des cinq sœurs de Saint-Emilion, elle ajoute les communes de Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Vignonet. Mais elle a complètement oublié ou supprimé le Saint-Emilionnais, parce qu'entre temps des arrêts de la Cour en ont interdit l'usage et réglementé les conditions, dans lesquelles certaines communes pouvaient se dire « près de Saint-Emilion ». Les premiers crus y sont passés au nombre de 110, les intermédiaires (sous l'euphémisme de deuxièmes premiers crus) et les seconds y ont foisonné de même.

A l'heure actuelle l'anarchie la plus grande et la plus fantaisiste sert de classement aux crus de Saint-Emilion, ou plutôt les desservent. Et pourtant, ceux des négociants et des courtiers qui connaissent leur métier, et beaucoup de propriétaires de bonne foi, sont incapables de se tromper dans le jugement intrinsèque qu'ils portent sur un vin de cru et il serait des plus faciles à un jury compétent de les classer en trois ou quatre séries.

(A suivre.) Robert Villepigue, André Villepigue.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Malgré l'absence de pluies et la grande chaleur que nous subissons depuis fin juin, malgré un vent brûlant, sorte de sirocco qui a soufflé dans la journée du 4 juillet et jours suivants, la vigne en général se comporte bien, surtout lorsque les cultures superficielles ont été faites avant le dessèchement complet de la surface du sol. Cultures que nous avons préconisées, en prévision d'un été sec.

Les vignes qu'on n'a pas travaillées après les pluies et dont le sol est tapissé de mauvaises herbes qui se dessèchent en ce moment, ne tarderont pas à se flétrir un peu. Les grains de raisins subiront un retard dans leur développement.

Si une pluie d'orage, la seule que nous soyons susceptible d'avoir en ce moment, survenait, il faudrait aussitôt après, faire une culture superficielle soit au moyen d'instruments aratoires, soit à la main de l'homme. Ces cultures doivent être faites le matin au lever du jour, jusqu'à 9 heures.

Il est imprudent de passer dans les vignes avec des instruments aratoires, lorsque le soleil est brûlant. De plus, s'il ne pleut pas, les terres trop sèches doivent être laissées sans travailler, s'il ne se produit pas de rosées matinales.

Le Mildiou n'a pas évolué, avec l'état atmosphérique que nous avons. Et il est inutile de dépenser de l'argent pour les sulfatages, sauf si des modifications survenaient dans l'atmosphère, ce qui peut très bien se produire avec les changements brusques que nous subissons depuis des années, soit au point de vue température, soit dans l'état hygrométrique de l'atmosphère.

La grande chaleur et le vent du Nord sont favorables au développement de l'Oïdium. On constate des attaques un peu partout, mais surtout dans les propriétés qui n'ont été soufrées qu'une seule fois, à cause du vent, et dans lesquelles on n'a pas répandu avec les bouillies, du soufre liquide, mouillable ou colloïdal, ou du permanganate de potasse.

Lorsqu'on constate des attaques d'Oïdium, il faut aussitôt pulvériser surtout les parties contaminées avec un liquide composé de 125 à 130 gr. de permanganate de potasse, 3 kilogr. de chaux en pâte et 100 litres d'eau. Pratiquer un soufrage à la machine après.

Les chaleurs sont favorables à la multiplication de la Cochylis, de l'Eudémis, de la Pyrale. Il y aura quelques dégâts. C'est un peu tard pour faire des traitements avec les compositions arsenicales classiques. Il est même étonnant que les vers de la grappe ne soient pas plus nombreux à cause de la négligence des traitements d'hiver depuis deux ou trois ans.

Nous insistons pour la destruction des mauvaises herbes qui se développent au pied des ceps et montent dans l'intérieur. Les aristoloches sont les plus mauvaises de ces herbes qui communiquent aux raisins la forte odeur de ces plantes.

Travailler souvent les jeunes plantes et les greffes de l'année si l'on ne veut pas avoir de déceptions à la fin de l'été.

Vérifier les cuves et les foudres pleins de vin. Verser au-dessus pour faire le plein, du vin dans lequel on aura fait dissoudre un peu d'acide citrique. C'est le moyen d'éviter la tourne, la casse et même la piqûre. Soufrer toutes les futailles vides et tenir les caves fermées pendant les grandes chaleurs.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Il y a un peu plus d'animation sur nos marchés vinicoles et la baisse a été enrayée ; mais les cours ne progressent pas beaucoup, malgré toutes les promesses que nous font les officiels de la viticulture. Ils se réunissent à Paris et interviennent auprès du Gouvernement, qu'on a l'habitude maintenant de mettre de toutes les sauces.

Dans toutes les branches de l'activité humaine, on est arrivé à un point où chaque fois que se produit une difficulté, aucun effort personnel ou corporatif n'est tenté, laissant au Gouvernement, à l'Etat, le soin de guérir le mal lorsqu'il ne l'envenime pas, comme il le fait souvent.

Ces derniers temps, on a convoqué à Paris les délégués des grandes associations viticoles et vinicoles, les membres de la Commission interministérielle, les membres de la Commission de propagande pour le vin qui a un budget important, la Fédération des caves coopératives, la Fédération des stations uvales.

Toutes ces réunions sont présidées par le même personnage encombrant, avide de réclame personnelle et néfaste aux intérêts des viticulteurs français en général et en particulier à ceux du Midi.

Il y a plusieurs années que la majorité des viticulteurs de l'Hérault a jugé le président de la Commission des boissons de la Chambre, à tel point que ce politicien personnel qui assistait autrefois à toutes les manifestations populaires des centres viticoles, ne vient plus au milieu des viticulteurs ses compatriotes, et qu'il provoque simplement de temps à autre quelques réunions privées dans la circonscription des châtaigniers qu'il représente à la Chambre, réunions amplifiées par un journal régional à la dévotion du président de la Commission des boissons.

On a un peu raffermi le marché des vins par quelques décrets sur le régime des alcools et le privilège des bouilleurs de cru, mais le Comité supérieur des chemins de fer a refusé de proroger l'abaissement de tarif de transport des vins.

On n'a pourtant pas enlevé les 5 fr. supplémentaires de droits de circulation, qui ne devaient être appliqués que temporairement.

L'exportation de nos vins est nulle à cause des droits prohibitifs.

Ces questions-là regardent l'Etat, mais combien d'autres que nous signalerons peuvent et doivent être réglées par les viticulteurs eux-mêmes.

Les gouvernements qui se succèdent donnent trop d'autorité au politicien socialiste qui a accaparé le monopole de la défense du vin, et autour duquel gravitent des personnages ambitieux qu'il appelle périodiquement à Paris pour se faire décerner des éloges.

Lorsqu'on veut faire un mouvement utile à la défense de la vigne et du vin, en dehors du président de la Commission des boissons, les organisateurs sont brimés et les manifestations sapées en-dessous comme nous l'avons démontré pour la Fédération des jeunes paysans, qui pourtant poursuivent une action soutenue en dehors de tout esprit politique et de toute ambition personnelle.

Nous avons donné dans notre dernier communiqué l'ordre du jour apporté au préfet de l'Hérault le jour de la manifestation de Montpellier.

Voici un second ordre du jour de cette même Fédération après une réunion importante dans l'arrondissement de Béziers :

« Considérant que les politiciens détenteurs du pouvoir, incapables de prévoir la crise, incapables d'en arrêter le cours, se montrent cependant capables, en contre partie de la misère de leurs électeurs, d'encaisser cinq mille francs par mois lorsqu'ils sont seulement députés ou sénateurs, trois mille francs par semaine lorsqu'ils sont questeurs, mille francs par jour lorsqu'ils sont ministres,

Demandent à tous les viticulteurs français, leurs frères de misère, s'ils consentent pour permettre à ces messieurs, de continuer leur engraissement, à voir relever, à partir du 1er juillet, les tarifs de transport du vin par fer, ce qui serait le coup de grâce pour eux, viticulteurs.

Et, en présence des tentatives désespérées des politiciens pour détourner d'eux les justes colères des viticulteurs par la vieille méthode qui consiste à les diviser,

Rappellent à tous leurs frères vignerons la proclamation de Ferroul à Carcassonne, le 26 mai 1907 :

« Il faut que nos compatriotes répondent par une formidable unanimité aux insinuations répandues chez nous que le mouvement de défense viticole est de nature rétrograde ».

Leur rappellent que Ferroul écrivait alors dans « La République sociale » :

« Le pouvoir et ses agents ont usé de la calomnie en accusant le mouvement d'être réactionnaire ou révolutionnaire selon l'occasion ».

Rappellent à tous leurs frères vignerons les paroles prononcées par Ferroul, à Béziers, le 12 mai 1907 :

« Puisque le Gouvernement laisse saboter le vin, nous saboterons, nous, le Gouvernement..., ensuite nous saboterons l'impôt ».

Rappellent aux organisations syndicales que Ferroul écrivait encore :

« Une seule responsabilité pèse sur nous : celle de tout faire pour le triomphe de la cause qui a mis debout le Midi viticole... Notre cause est sacrée, à tout prix il faut qu'elle triomphe ou que nous tombions pour elle ».

Et enfin :

« On ne peut obtenir que ce qu'on est capable de prendre ».

Les vignerons d'Aspiran supplient tous les vignerons d'exiger des pouvoirs publics :

L'abaissement immédiat des tarifs de transport par fer ;

L'abaissement immédiat des droits de circulation sur le vin ;

Faute de quoi, ils demandent à tous les vignerons de faire confiance à leurs organisations syndicales pour passer aux actes conformément aux directives de Ferroul. »

Cet ordre du jour a été adopté à l'unanimité par tous les viticulteurs présents. — E. F.

Résolutions adoptées par la Commission interministérielle de la viticulture. — La Commission interministérielle de la viticulture déclare que conformément à la décision prise par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, l'assainissement définitif du marché des vins peut être réalisé par l'arrachage facultatif avec indemnité selon les modalités suivantes :

A) Arrachage définitif avec indemnité complété par :

1° Une réduction des possibilités de vente calculée sur les chiffres qui auront servi de base à l'indemnité ;

2° Une servitude administrative trentenaire sur la terre dont la vigne aura été arrachée ;

3° Le bénéfice combiné résultant du changement de classe, de nature de culture, de l'indemnité prévue ci-dessus et les exonérations de charges de distillation et de blocage.

B) Arrachage temporaire sans indemnité :

Cet arrachage entraînera l'obligation de ne pas replanter jusqu'à l'expiration de la cinquième année et conférera les avantages suivants :

1° Exonération, pendant la durée d'arrachage, des charges de la loi, étant entendu que la moyenne servant de base auxdites exonérations sera calculée sur des années exemptes de sinistres et ne comprendra pas les augmentations de production provenant de l'accroissement des vignobles par acquisitions ou successions ;

2° Exonération, pendant la durée de l'arrachage, de l'impôt foncier grevant la superficie arrachée, à dater de la cinquième année, l'impôt serait fixé suivant la classe de la parcelle et la nature de culture de remplacement.

C) Le délai d'inscription accordé pour recevoir l'indemnité attribuée par la loi à l'arrachage définitif est fixé au 30 novembre 1935. Passé ce délai, l'indemnité pourra être réduite de 50 %. Les producteurs qui auront opté pour l'arrachage temporaire avec obligation de ne pas replanter avant l'expiration de la cinquième année seront également tenus de s'inscrire avant le 30 novembre 1935. Dans le cas de non inscription avant cette date, les avantages précités ne seront accordés qu'à partir de l'année suivante. L'arrachage qu'il soit temporaire ou définitif devra être effectué avant le 1er février 1936.

D) Dans le mois qui suivra les délais fixés ci-dessus pour l'inscription en vue de l'arrachage définitif contre indemnité, l'Administration devra notifier aux intéressés l'acceptation de leur offre d'arrachage. Dans le cas où les offres excéderaient la superficie totale prévue par la loi, la priorité nonobstant l'ordre d'ins-

cription sera accordée aux vignes plantées en terrain neutre depuis 1928 et aux cépages interdits (Noah, etc.).

L'arrachage facultatif entraînera dans la proportion de la surface même sur laquelle il aura été réalisé, l'exonération de l'arrachage obligatoire qui pourrait être imposé aux producteurs par le Gouvernement, sans indemnité, dans le cas où toutes les mesures de résorption des excédents ne donneraient pas les résultats attendus.

La Commission considère que de toute façon, il est nécessaire de constituer une Caisse annexe, permettant de retirer du marché l'alcool provenant de la distillation des excédents de récoltes de vin dans le cadre des lois existantes.

Considérant l'effort utile et nécessaire accompli par les divers producteurs d'alcool (betteraviers, cidriers et viticulteurs) au cours de nombreuses et délicates discussions, pour établir une règle interprofessionnelle des alcools comprenant à la fois les alcools industriels et les alcools naturels rectifiés et pour équilibrer sans le concours de l'Etat, les Services financiers de cet organisme.

La Commission approuve, dans ses grandes lignes, l'avant-projet présenté par les producteurs d'alcool.

Décide de le transmettre au Gouvernement pour étude immédiate en vue de décisions à prendre avant les récoltes prochaines intéressées et déclare que la Commission est toute disposée, en accord avec les représentants des Groupements qu'intéresse ce problème, à poursuivre sans retard l'examen des modalités de fonctionnement dudit service.

Circulaire aux agents du service de la répression des fraudes relative à l'application du décret du 9 septembre 1934 sur le vin et à la répression des fraudes en matière viticole. — Paris, le 22 juin 1935. — Un décret en date du 9 septembre 1934 a apporté diverses modifications au décret du 19 août 1921 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie, modifié précédemment par les décrets du 15 août 1925 et du 1er février 1930.

Le nouveau texte a eu principalement pour objet de mettre les dispositions réglementaires antérieures en conformité avec les lois du 4 juillet 1931 et du 8 juillet 1933 sur la viticulture et le commerce des vins.

D'autre part, un certain nombre d'opérations consacrées par l'usage et admises par diverses circulaires se sont trouvées définitivement reconnues par le décret dont il s'agit.

Les modifications concernent spécialement les vins et les eaux-de-vie.

I. — Vins

1° *Vente pour la consommation des vins impropres à cet usage*

La première des modifications au décret du 19 août 1921 porte sur la qualification des infractions consistant dans l'exposition, la mise en vente ou la vente pour la consommation des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par le mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Les poursuites s'exerçaient, suivant le décret du 19 août 1921, en vue de réprimer le délit de tromperie au sens de la loi du 1er août 1905, ce qui nécessitait, pour qu'une condamnation judiciaire fût possible, la constatation de la mauvaise foi du délinquant. Le décret du 9 septembre 1934 interdit d'une manière absolue de détenir des vins sans motifs légitimes, de les exposer, de les mettre en vente ou de les vendre pour la consommation. Dès lors, une distinction pourrait être faite, désormais entre les cas dans lesquels il sera établi que le délinquant connaissait le défaut du produit détenu par lui et voulait cependant le mettre en vente (délit puni de peines correctionnelles) et les cas dans lesquels cette preuve de l'intention coupable ne sera pas faite (simple contravention punie de peines de simple police).

2° *Edulcoration des vins blancs secs*

Le décret du 19 août 1921 autorise l'édulcoration des vins blancs secs par coupage soit avec un « vin doux », soit avec un moût muté à l'anhydride sulfureux. Le nouveau décret autorise un autre moyen d'édulcoration : l'addition de moût concentré ; il met ainsi le décret en harmonie avec les dispositions de l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture, du décret du 1er août 1931 et de celui du 18 août 1933, spécialement l'article 5 de ce dernier décret.

Mais on a estimé qu'il était indispensable de n'autoriser l'édulcoration des vins blancs secs qu'à la propriété et chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie. Le dernier paragraphe de l'article 2 du décret du 18 août 1933 a décidé que les vendanges ou moûts ayant fait l'objet d'une opération de sucrage en première cuvée ne pouvaient être additionnés de moûts concentrés. Dans le décret du 9 septembre 1934, une semblable disposition est prise à propos de l'édulcoration des vins.

Enfin, pour mettre un terme à des abus, il a été décidé que l'édulcoration, quel que soit le procédé auquel on aurait recours, ne pourrait être effectuée qu'en une seule fois.

3° *Congélation des vins*

Le décret du 19 août 1921 autorisait déjà « la congélation des vins en vue de leur concentration partielle ». Cette expression, très large, ne mettait aucune limite à la concentration. Il en est résulté que des viticulteurs auraient usé de cette faculté pour réduire du tiers et même, dans certains cas, de moitié le volume de leurs vins et rendre ainsi vendables, sur le marché de bouche, des boissons qui, sans cela, eussent dû être dirigées sur la distillerie ou la vinaigrerie ; élaboré dans ces conditions, le vin a perdu tout caractère d'un produit naturel, bien qu'il réponde encore à la définition légale du vin. De semblables pratiques seraient de nature à discréditer la vinification en général et il a paru opportun d'y mettre un terme, en limitant la perte de volume subie par le vin au cours de l'opération.

4° *Clarification des vins blancs tachés*

Le décret du 19 août 1921 autorise la clarification par le charbon pur des vins tachés, c'est-à-dire : soit des vins blancs qui auraient pris une légère teinte rose du fait de leur séjour dans des vaisseaux vinaires ayant renfermé du vin rouge ; soit des vins provenant de la vinification en blanc (pressurage et séparation immédiate des marcs avant toute fermentation) de raisins rouges à jus blanc.

Par contre, ce texte n'autorise pas la décoloration des vins rosés proprement dits (vins ayant subi, au cours de leur fabrication, un cuvage, si court soit-il) et des vins rouges. Cette pratique est donc interdite.

Cependant, avec les procédés modernes de pressurage, il est parfois difficile d'établir nettement la différence entre les vins blancs tachés, pouvant par suite être traités par le noir, et les vins rosés, pour lesquels ce même traitement devient frauduleux. Pour donner sur ce point des garanties indispensables à la viticulture et au commerce, une circulaire ministérielle adressée le 24 août 1927 aux directeurs de laboratoires agréés pour l'analyse des échantillons prélevés par l'application de la loi du 1er août 1905, les a invités à ne considérer comme « tachés » et, par suite, susceptibles d'être traités par le noir décolorant, que les vins dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 grammes de noir en pâte au maximum par hectolitre de vin à traiter. Le nouveau décret consacre cette règle.

5° *Traitement par l'anhydride sulfureux*

Suppression de la limitation de la teneur du vin en anhydride sulfureux libre.

Le décret du 19 août 1921 exigeait qu'à la suite du traitement des vins par l'anhydride sulfureux, le « vin » ou le « vin doux » ne retînt pas plus de 100 milligrammes au maximum de ce gaz à l'état libre. L'expérience a montré que cette prescription était en pratique, inapplicable ; il est presque impossible d'obtenir des sanctions contre ceux qui y contreviennent. En outre, cette limitation

de la teneur du vin en anhydride sulfureux libre constitue une grande gêne pour le commerce, qui a demandé, à plusieurs reprises, la suppression. Le nouveau décret lui donne satisfaction sur ce point.

Suppression de la tolérance de 10 p. 100

En revanche, il n'a pas paru utile de maintenir la tolérance de 10 p. 100 qui figurait dans le décret du 19 août 1921.

Autorisation de l'emploi des bisulfites alcalins pour le traitement des vins

Celui-ci ne prévoyait l'emploi des bisulfites alcalins que pour les moûts. Il est parfois difficile de faire une distinction entre le moût et le vin ; aussi a-t-il paru préférable d'autoriser cette pratique aussi bien sur le vin que sur le moût.

L'anhydride sulfureux apporté par ces bisulfites rentrerait dans le total prévu qui ne devrait pas dépasser la dose de 450 milligrammes par litre.

6° *Enrichissement de la vendange et des moûts*

Emploi du moût concentré

L'enrichissement de la vendange n'a pu longtemps se faire que par addition de sucre ; cette dernière pratique était réglementée par la loi du 28 janvier 1903, loi qui a été remplacée par celle du 4 août 1929. L'article 15 de la loi du 4 juillet 1931 a autorisé un second mode d'enrichissement : l'addition de moût concentré ; c'est ce qui est rappelé dans le nouveau décret.

Addition simultanée d'acide tartrique et de sucre ou de moût concentré

Le décret du 19 août 1921 prévoyait que l'emploi simultané d'acide tartrique et de sucre était interdit. Pour cette interdiction, le nouveau texte place, à côté du sucre, le moût concentré.

7° *Diverses pratiques œnologiques autorisées pour les moûts*

Clarification des moûts tachés. — Pasteurisation, filtrage, soutirage aération des moûts

Le décret du 19 août 1921 autorisait, en ce qui concerne les vins, la clarification des vins blancs tachés, la pasteurisation, le filtrage, les soutirages, l'aération. Il n'y a aucune raison d'interdire ces pratiques en ce qui concerne les moûts. Le nouveau décret les autorise explicitement.

Chauffage des moûts

Il ajoute à cette liste le chauffage qui peut être utile dans certains cas.

8° *La concentration partielle des moûts*

Le décret du 19 août 1921 a autorisé la concentration partielle des moûts. Cette opération a pour but d'enrichir les moûts, résultat qui peut être atteint également par l'addition de sucre ou de moût concentré. Or, l'article 2 du décret du 18 août 1933 a décidé que l'addition de moût concentré « ne doit pas avoir pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité, sans que l'enrichissement puisse jamais excéder deux degrés et demi d'alcool total acquis ou en puissance.

Il convenait d'imposer les mêmes dispositions restrictives lorsqu'on recourt, pour enrichir la vendange, non plus à l'addition de moût concentré, mais à la concentration de l'ensemble de la récolte. C'est ce que décide le nouveau décret.

Le décret du 19 août 1921 disposait que « la réduction de volume ne devait pas dépasser le dixième du volume de moût traité ». Cette disposition a paru en opposition avec l'esprit libéral de l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931 ; mais il est bien entendu que, lorsque cette concentration est dépassée, les dispositions du titre II du décret du 18 août 1933 deviennent applicables.

Enfin, il est prévu que cette opération ne pourra avoir lieu qu'à la propriété.

II. — Eaux-de-vie

1° *Définition de l'eau-de-vie de cidre*

Le décret du 24 septembre 1933, interdisant l'emploi d'une dénomination comportant l'emploi des mots « cidre » ou « poiré » pour désigner des boissons contenant moins de 4 degrés d'alcool acquis ou en puissance, la rédaction du

troisième paragraphe de l'article 6 du décret du 19 août 1921, concernant l' « eau-de-vie de cidre » ou l' « eau-de-vie de poiré », pouvait avoir pour conséquence d'interdire ces dénominations pour les produits provenant de moûts de pommes ou de poires présentant un titre inférieur à celui indiqué ci-dessus.

Le nouveau décret donne à ces dénominations un sens plus large que celui qui figurait dans le décret antérieur et conformément, d'ailleurs, aux usages en vigueur.

2° Eau-de-vie de piquette

L'article 6 du décret du 19 août 1921 définit l' « eau-de-vie de vin » et l' « eau-de-vie de marc ». Mais il ne spécifie pas la dénomination qui doit être donnée aux eaux-de-vie obtenues par la distillation des piquettes ; en l'absence de dispositions réglementaires à ce sujet, on les appelait, parfois, à tort, « eaux-de-vie de vin ».

Le nouveau décret précise que cette dénomination est incorrecte et que la seule qui doive être employée est « eau-de-vie de piquette ». Bien entendu, on peut renoncer d'une façon complète à indiquer la matière première d'où provient le spiritueux ; on le dénommera alors simplement « eau-de-vie ».

Telles sont les observations dont je vous demande de vous inspirer pour l'application du décret du 9 septembre 1934.

J'ajoute que j'attache à la stricte exécution des textes qui, par la répression des fraudes, défendent la viticulture contre des abus redoutables, un intérêt tout spécial. Dans les circonstances présentes, je vous prie d'apporter plus d'activité que jamais pour l'application de ces textes.

Le ministre de l'agriculture, PIERRE CATHALA.

Le vignoble d'Alsace. — Les journées tropicales de la dernière décade de juin sont arrivées juste à point. La végétation avait traîné jusque-là par suite des températures déficitaires et des précipitations presque ininterrompues des mois d'avril et de mai et de la première moitié de juin.

Le temps se mit au beau le 21 juin et ce furent tout de suite les grandes chaleurs. La floraison, qui commençait timidement par ci par là, se déclancha en plein et se fit dans les conditions les meilleures. Au 30 juin, elle est à peu près terminée partout ; on ne se la rapelle pas aussi rapide ni aussi belle.

Le vignoble a bonne apparence. Les jeunes pièces promettent une vendange abondante, surtout le Silvaner et le Chasselas. Le Traminer pourrait être mieux garni.

Peu de maladies jusqu'à présent. La période humide a été trop froide pour vraiment favoriser le Mildiou. On signale quelques foyers d'Oïdium. Le premier vol des papillons n'a pas été très fort et, grâce à la floraison rapide, les dégâts sont minimes.

Le Court-noué cause de l'inquiétude. Il s'est montré en beaucoup d'endroits sur des vignes âgées de 2 à 5 ans.

La récolte de 1934 s'écoule régulièrement à des prix assez bas. Ils sont cependant en hausse : ainsi le Silvaner, que l'on payait 50 fr. la mesure de 50 l. à la vendange et au cours de l'hiver, vaut à présent 70 et 75 fr. Les communes réputées ont liquidé presque tous leurs vins. La consommation a beaucoup augmenté, et si elle se maintient au niveau actuel, il n'y aura plus guère de stocks au moment de la vendange.

La qualité des 1934 s'affirme de plus en plus, si les ordinaires sont d'une très belle harmonie, les vins fins ont un corps et une finesse exceptionnels et font de grandes bouteilles.

Nous espérons que l'été qui commence nous apportera les alternatives de chaleur et d'humidité nécessaires à une heureuse maturité du raisin, et rende la récolte de 1935 capable de faire pour notre vignoble d'Alsace une aussi bonne propagande que celle de 1934. — Baron E. de TURCKHEIM.

Situation du vignoble charentais. — Actuellement, le vignoble charentais présente un très bel aspect.

Le système foliacé s'est développé depuis une quinzaine avec une vigueur extraordinaire.

La vigne avait au 15 juin un retard de plus de quinze jours, mais par suite de la chaleur tropicale que nous avons eue à partir du 20 juin, elle a rattrapé le retard.

Végétation splendide, pas de Chlorose, pas ou très peu de Coulure, Mildiou insignifiant, quelques grappes atteintes par ci par là, par suite d'une invasion excessivement hâtive puisqu'on en retrouve les traces sur les 2e, 3e et 4e feuilles ; les Saint-Emilion surchargés de grappes. Si les Folles et les Colombars n'avaient pas subi les effets désastreux de la gelée du 4 avril qui a tué une grande partie des bourgeons, la récolte aurait été très abondante, sauf imprévu bien entendu. Ce qui certainement n'aurait pas atténué la crise qui sévit avec une intensité inquiétante.

Les propriétés vignobles qui se vendent actuellement s'achètent à vil prix, quand elles trouvent acquéreurs.

La crise est aussi forte que pendant la période phylloxérique.

Les viticulteurs demandent aux pouvoirs publics d'appliquer les mêmes mesures qu'avaient prises Louis XIV et Napoléon III à l'occasion de crises semblables, c'est-à-dire d'interdire l'entrée des alcools étrangers dans la région délimitée Cognac où ne puissent circuler que les eaux-de-vie accompagnées de « l'acquit jaune d'or ».

Le voudra-t-on en haut lieu ? — U. RAGUENAUD.

La vigne dans le Roannais. — On a rarement vu autant de végétation dans le vignoble que cette année. Malheureusement cet excès de végétation exubérante a déterminé une très forte Coulure que l'on peut chiffrer à 40 % de la récolte espérée.

D'autre part, les vers de la grappe, Eudémis surtout, que l'on escomptait en régression sérieuse, ont également causé quelques dégâts assez importants, alors qu'au moment du plein vol des papillons, ces derniers paraissaient très clairsemés. Si les pontes actuelles sont favorisées par le temps, on pourra encore enregistrer d'importants dégâts au moment des vendanges. Les très rares viticulteurs qui ont fait des traitements aux arséniates n'ont obtenu aucun résultat apparent.

En résumé, on peut compter qu'en tenant compte des dégâts de la gelée, la récolte paraît *déjà* réduite de plus de 50 %. — J. TACHON.

La Fédération française des Stations uvales. — L'Assemblée générale annuelle de la Fédération française des Stations uvales s'est tenue le 29 juin à la Chambre des députés, sous la présidence de M. Barthe, président de la Commission des boissons, assisté de M. Basile Gaston, sénateur, ancien sous-secrétaire d'Etat de l'Enseignement technique, entouré de M. Durand, représentant le ministre de l'Agriculture et de M. Gerdolle, représentant le ministre du Commerce. Les Stations uvales de Moissac, Port-Sainte-Marie, Montpellier, Nice, Béziers, Menton, Mâcon, Avignon, Colmar étaient représentées, ainsi que de très nombreuses personnalités du Parlement, de l'Administration et de la production du Raisin de table.

En raison de l'importance considérable que prend la Fédération française des Stations uvales, M. le sénateur Gaston Basile est nommé vice-président général avec pour mission de suivre toutes les manifestations de l'activité de la Fédération. Après adoption du rapport moral présenté par M. Gérard d'Eaubonne, secrétaire général, et du rapport comptable, diverses questions de la plus haute importance ont été étudiées, notamment la production, la consommation et le contrôle des jus de raisin, la production et la consommation du raisin de table, le développement de la propagande, la présentation de divers modèles d'appareils à presser le raisin, la loi récente sur les Stations uvales votée par le Parlement. M. Barthe a tenu à signaler les progrès considérables de la vente des jus de raisin et l'intérêt qui s'attache à cette question.

Divers vœux ont été émis sur la contenance des verres de jus de raisin, sur le prix de transport du raisin, sur le contrôle du raisin sur les marchés d'expéditions, sur l'approvisionnement des Stations uvales en raisins algériens.

Cette assemblée générale a permis de constater l'importance que prend en France la propagande en faveur du raisin de table pour remédier à la crise que traverse la viticulture.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr.; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr, Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le degré. Blanc de rouge, 3 fr. 75 à 4 fr. ».

MIDI. — *Nîmes* (*8 juillet 1935*). — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 4 fr. » à 4 fr. 25 le degré; Costières, 4 fr. 25 à 4 fr. 75 ; Clairettes, 4 fr. 25 à 4 fr. 50. Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, 345 à 350 fr. Eau-de-vie de marc, 340 à 345 fr.

Montpellier (*9 juillet*). — Vins rouges, de 4 fr. » à 4 fr. 25 logés, » à » le degré ; Rosé. » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, 340 à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, 360 à » fr. Marc à 86°, 350 fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr.

Béziers (*8 juillet*). — Vins rouges, 4 fr. à 4 fr. 25 ; Rosés, 4 fr. à 4 fr. 50 ; blancs, » fr. » à » fr. » ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » fr.

Minervois (*7 juillet*). — Marché d'Olonzac, 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le degré.

Perpignan (*7 juillet*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. à 4 fr. 50 le degré.

Carcassonne (*6 juillet*). — Nouveaux de 4 fr. » à 4 fr. 50 le degré.

Narbonne (*8 juillet*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 77 fr. le quintal, orges, 49 fr. à 51 fr. ; escourgeons, 46 fr. à 49 fr. ; maïs, 45 fr. à 53 fr. » ; seigle, 51 fr. » à 57 fr. » ; sarrasin, 50 fr. à 59 fr. ; avoines, 44 fr. » à 48 fr. — Sons, 27 fr. à 30 fr. — Recoupettes, de 23 à 26 fr. — Farines, 155 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 72 fr. ; Esterting, de 60 à 68 fr. — Nouvelles d'Algérie, 70 à 100 fr. ; du Midi, 70 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 125 fr. à 145 fr. ; paille d'avoine, de 125 fr. à 145 fr. ; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr. ; luzerne, 180 fr. à 225 fr. ; foin, 200 fr. à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 62 à 70 fr. ; Arachides extra blancs, à 56 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 187 fr. 50 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 11 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 800 à 1.300 fr. ; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 410 fr. — Fraises, 150 à 350 fr. — Cerises, 250 à 550 fr. — Abricots, 250 à 450 fr. — Pêches, 200 à 550 fr. — Prunes, 250 à 400 fr. — Amandes vertes, 250 à 450 fr. — Framboises, 300 à 500 fr. — Melons de Nantes, 6 à 25 fr. — Artichauts d'Alger, de 60 à 130 fr. — Choux-fleurs, 75 à 200 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Epinards, 50 à 70 fr. — Tomates du Maroc, 200 à 280 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 125 à 175 fr. les 100 bottes — Laitues de Paris, 10 à 50 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Asperges, 100 à 400 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. — Petits pois, 20 à 70 fr. — Haricots verts, 100 à 375 fr. — Haricots à écosser, 160 à 250 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.